CATALOGO

MAR TURA NO

L'unione tra innovazione, ricerca e tradizione dà vita a **Marturano Arte Pasticcera**.
Vere e proprie creazioni artigianali, che ogni giorno maestri pasticceri sperimentano in laboratorio per dare vita a nuove ricette, oltre a quelle tradizionali. Nascono così prodotti nuovi che rispondono alle tendenze in evoluzione dei consumatori, ma che rispettano i valori fondanti dell'azienda: qualità, artigianalità e innovazione.

Usiamo materie prime e ingredienti selezionati con cura

Viaggiamo in giro per l'Italia per portare nei nostri laboratori solo il meglio, perché convinti che alla base di un dolce eccezionale ci sia la cura nei particolari, che si tratti di ingredienti o di una lavorazione attenta ai dettagli.

Creiamo prodotti Made in Italy sempre nuovi con proposte originali

Noi di Marturano non ci accontentiamo del presente, per questo puntiamo al futuro con un impegno quotidiano, quello per la ricerca e lo sviluppo di nuove frontiere del gusto, nel rispetto delle esigenze alimentari di ogni consumatore.

Sapori di Napoli

La tradizione pasticcera napoletana è una vera e propria arte, con origini lontane, spesso influenzate da un misto di culture....ed è proprio l'amore per la nostra terra che trasmettiamo attraverso i nostri prodotti, mettendo in risalto ogni singolo ingrediente in un gusto unico, specchio della nostra città.

I NOSTRI DESSERT

Pronti da servire

Materie prime selezionate

Made in Italy

Legenda

Peso del prodotto

Tempo di scongelamento

Pezzi per confezione

Tempi di Conservazione

Tempi di Servizio

Temperatura di cottura

Tempi di cottura

Monoporzioni Single portions pag. 5

Torte da forno Owen Cakes pag. 18

Coppe Gelato Ice Cream Cups pag. 24

Coppe Babà Napolitan Babà pag. 27

Monoporzioni

SINGLE PORTIONS

Più recenti e molto apprezzati a tutte l'età, le monoporzioni sono ideali per piccole coccole "dolci". Oltre che buone, sono belle da vedere e da gustare in qualsiasi momento.
Sono in grado di soddisfare il palato di tutti e decorate a mano e con la massima minuziosità.

NOVITÀ

LINGOTTO

UN ESPLOSIONE DI GUSTO

Marturano

Lingotto – Un'esplosione di gusto e raffinatezza

Un elegante semifreddo variegato su una soffice base di pan di Spagna e ricoperto da una delicata glassa al cioccolato. Disponibile in quattro irresistibili varianti – pistacchio, crema, amarena e nocciola – è il dessert perfetto per ogni palato. Un incontro unico di consistenze e sapori che conquista al primo assaggio.

Amarena

Caramello

Gianduia

Pistacchio

130g

15 min

8 pz

2-3 giorni

Servire Direttamente dal frigo

IL PIÙ DESIDERATO

ARA GON ESE

Marturano

Gli Aragonesi sono la specialità di Marturano Arte Pasticcera: i più desiderati dell'intera collezione. Queste monoporzioni, frutto dell'esperienza dei suoi maestri pasticceri, sono vere e proprie creazioni artistiche.

Gelato al biscotto/fiordilatte variegato ricoperto da mandorle caramellate

COD. MT1010

Amarena

COD. MT1009

Kinder

COD. MT1011

Pistacchio

COD. MT1012

Nocciola

200 g

-

6 pz

-

Servire Direttamente dal congelatore

Pralinato Nocciola

COD. MT1078/1
Gelato alla nocciola variegato alla nutella e granella di nocciole
Hazelnut ice cream variegated with nutella and chopped hazelnuts

130 g | - | 10 pz
- | Servire Direttamente dal congelatore

Pralinato Bianco

COD. MT1079/1
Gelato al cocco variegato al cioccolato bianco e granella di nocciole
Coconut ice cream with white chocolate swirls and hazelnut pieces

130 g | - | 10 pz
- | Servire Direttamente dal congelatore

Pralinato Pistacchio

COD. MT1077/2
Gelato al pistacchio variegato al pistacchio e granella di pistacchio
Pistachio ice cream variegated with pistachio and pistachio grain

130 g | - | 10 pz
- | Servire Direttamente dal congelatore

Cheesecake Nuvola

COD. MT1029/1
Delizioso dessert con crema al formaggio e crumble di croccanti biscotti integrali
Delicious dessert with cream cheese and crunchy wholemeal biscuit crumble

100 g | 30 min | 8 pz
2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo a +5°

Cheesecake frutti di bosco

COD. MT1039
Un goloso dessert con crema al formaggio, cuore di frutti di bosco e croccante base al biscotto
A delicious dessert with cream cheese, a heart of wild berries and a crunchy biscuit base

100 g | 30 min | 8 pz
2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo a +5°

Panna Cotta

COD. MT1027/1
Dessert morbido al gusto fiordilatte come richiede la tradizione

Soft fiordilatte flavored dessert as tradition requires

100 g | 30 min | 8 pz
2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Ricotta e Pera

COD. MT1062

Due morbidi biscotti alla nocciola racchiudono una delicata crema di ricotta farcita con pezzetti di pera.

Two soft hazelnut biscuits enclose a delicate ricotta cream filled with pieces of pear.

130 g | 30min | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal freezer a +5°

Biciocco

COD. MT1033

Semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato al latte e granella di biscotti

Hazelnut semifreddo with a heart of milk chocolate and biscuit crumbs

100 g | 30 min | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Stella

COD. MT1019/1

Base di biscotto al cacao, semifreddo al biscotto e cuore di cioccolato al latte

Cocoa biscuit base, biscuit semifreddo and milk chocolate heart

100 g | 30 min | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

OroNero

COD. MT1032/1

Base di biscotto al cacao ricoperta da una soffice crema a base di formaggio fresco e biscotti sbriciolati

Cocoa biscuit base covered with a soft cream made with fresh cheese and crumbled biscuits

100 g | 30 min | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Cassatina Siciliana

COD. MT1053/1

Base di Pan di Spagna, ricotta siciliana con gocce di cioccolato fondente e pasta di mandorle

Base of sponge cake, Sicilian ricotta with dark chocolate chips and almond paste

100 g | 1 h | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Ricciolotto

COD. MT1069

Cupolino di pan di spagna al cioccolato farcito con crema di nocciole e bagna al cacao

Chocolate sponge cake filled with hazelnut cream and cocoa syrup

130 g | 2 h | 6 pz

3-4 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Delizia al Tiramisù

COD. MT1083

Cupoletta di Pan di Spagna bagnato al caffè e crema chantilly al gusto caffè

Cup of sponge cake soaked in coffee and coffee-flavored Chantilly cream

130 g | 2 h | 6 pz

3-4 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Delizia al Limone

COD. MT1082

Cupoletta di Pan di Spagna bagnato al limoncello e crema chantilly al gusto limone

Dome of sponge cake soaked in limoncello and lemon-flavored Chantilly cream

130 g | 2 h | 6 pz

3-4 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Delizia al Pistacchio

COD. MT1084

Cupolina di Pan di Spagna farcita con crema chantilly al pistacchio

Small sponge cake filled with pistachio chantilly cream

130 g | 2 h | 6 pz

3-4 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Cocconocciola

COD. MT1031/2

Crema al cocco con cuore di nocciola e base pan di spagna alla nocciola

Coconut cream with hazelnut heart and hazelnut sponge base

100 g | 30 min | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Martueño

COD. MT1044

Semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato bianco alla nocciola e granella croccante

Hazelnut semifreddo with hazelnut white chocolate heart and crunchy grains

100 g | 30 min | 10 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Red Velvet

COD. MT1063

Morbidi strati di Pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio e decoro di Pan di Spagna

Soft layers of red sponge cake filled with cream cheese and sponge cake decoration

130 g | 30 min | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Babà

COD. MT1028

Dolce tipico napoletano conosciuto per il suo soave aroma al rhum e la
sofficità del suo impasto

Typical Neapolitan dessert known for its sweet rum aroma and
softness of its dough

100 g | 1 h | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Tiramisù savoiardi

COD. MT1017

Savoiardi bagnati al caffè con una delicata crema al mascarpone fresco e spolverata di cacao.

Coffee-soaked Ladyfingers with a delicate fresh mascarpone cream dusted with cocoa.

130 g | 2 h | 8 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Tronchetto vari gusti

Gustoso Gelato, variegato e ricoperto di mandorle caramellate

Tasty ice cream, variegated and covered with caramelized almonds

AMARENA - COD. MT1007
NOCCIOLA- COD. MT1006

1.1 kg | - | 1 pz

- | Servire Direttamente dal congelatore

Tiramisù della Casa

COD. MT4017

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè

Mascarpone cream and ladyfingers soaked in coffee

150 g | 2 h | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Bicchiere Cereali

COD. XXXXX

Base di crumbe al cacao, stratificato con semifreddo al cioccolato e cioccolato bianco ricoperto di cioccolato al latte e cereali.
Cocoa crumbe base, layered with chocolate parfait and white chocolate covered with milk chocolate and cereals

150 g | 2 h | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Bicchiere Croccante Amarena

COD. XXXXX

Base di crumble integrale, variegato all'amarena e cioccolato fondente.
Wholemeal crumble base, black cherry and dark chocolate variegation

150 g | 30 min | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Torte da Forno

BAKING CAKES

Più recenti e molto apprezzati a tutte l'età, le monoporzioni sono ideali per piccole coccole "dolci". Oltre che buone, sono belle da vedere e da gustare in qualsiasi momento.
Sono in grado di soddisfare il palato di tutti e decorate a mano e con la massima minuziosità.

Plumcake 2x650

Una confezione, due irresistibili varianti: il soffice plumcake dalla ricetta tradizionale con croccante granella di zucchero e il goloso plumcake al cacao con gocce di cioccolato fondente che si sciolgono ad ogni morso. Un perfetto equilibrio tra semplicità e gusto intenso, ideale per la colazione o una pausa piena di dolcezza. One pack, two irresistible flavors: the soft, traditional plumcake topped with crunchy sugar crystals, and the rich cocoa plumcake with melt-in-your-mouth chocolate chips. A perfect balance of simplicity and indulgence, ideal for breakfast or a sweet break anytime.

COD. PLMK_

650 g

4 h

2 pz

3-4 Giorni

Servire Direttamente dal frigo

Pastiera Napoletana

COD. MT6020/1

Dolce tipico campano con pasta frolla, ricotta, grano e acqua millefiori

Typical sweet from Campania with shortcrust pastry, ricotta, wheat and millefiori water

1 kg | 4 h | 1 pz

3-4 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Caprese Vari Gusti

Soffice cake con granella di mandorle cotto al forno pretagliata a 14 porzioni
Soft cake with chopped almonds cooked in the oven, pre-cut into 14 portions

COD. MT6033 Cioccolato. 14 Fette
COD. MT6034 Limone. 14 Fette

1.2 kg | 4 h | 14 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice al Limone

COD. MT2005

Soffice cake al limone decorata con croccante granella di meringhe

Soft lemon cake decorated with crunchy meringue grains

1.2 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice alle Carote

COD. MT2003

Soffice cake allo yogurt variegato alle carote

Soft cake with yoghurt variegated with carrot

1.2 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice Marmorizzata

COD. MT2003

Soffice cake allo yogurt variegato al cacao

Soft cake with yoghurt variegated with cocoa

1.2 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice allo yogurt

COD. MT2006

Soffice cake allo yogurt cotto al forno

Soft baked yoghurt cake

1.2 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice al Cocco e Cioccolato

COD. MT2004

Soffice cake al cocco con gocce di cioccolato

Soft coconut cake with chocolate drops

1.2 kg | 4 h | 1 pz

3-4 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice al Cacao

COD. MT2004/1

Soffice cake al cacao cotto al forno

Soft baked cocoa cake

1 pz

1.2 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Soffice alle Mele Soffice int. ai Mirtilli

Soffice alle Mele COD. MT2002
Soffice Integrale ai Mirtilli COD. MT2007

Delicato cake alle mele con pezzetti di mela cotto al forno./ Soffice cake integrale ai frutti di bosco cotta al forno

Delicate apple cake with baked apple pieces/ Soft wholemeal cake with berries baked in the oven

1.2 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Crostata all'Albicocca

COD. MT2008/1

Fragrante pasta frolla ricoperta di marmellata all'albicocca

Fragrant shortcrust pastry covered with apricot jam

1.3 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Crostata alla Ciliegia

COD. MT2011/1 - Ciliegia

Fragrante pasta frolla ricoperta da un velo di marmellata alla ciliegia

Fragrant shortcrust pastry covered with a veil of cherry jam

1.3 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Crostata al Limone

COD. MT1997

Fragrante pasta frolla farcita con crema pasticcera al limone

Fragrant shortcrust pastry filled with lemon custard

1.3 kg | 4 h | 1 pz

5-6 Giorni | Servire Direttamente dal frigo

Coppa Caffè

COD. BG154

Gelato alla panna variegata al caffè. Decorata con chicchi di cioccolato al caffè

Coffee variegated ice cream. Decorated with coffee chocolate beans

130 g - 6 pz

- Servire Direttamente dal congelatore

Coppa Pistacchio Crema

COD. BG158

Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati

Cream and pistachio ice cream variegated with chocolate, decorated with pralined pistachios

130 g - 6 pz

- Servire Direttamente dal congelatore

Coppa Yogurt Frutti di Bosco

COD. BG156

Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorata con mirtilli e ribes

Yogurt ice cream with strawberry sauce, decorated with blueberries and currants

130 g - 6 pz

- Servire Direttamente dal congelatore

Coppa Spagnola

COD. BG401

Gelato alla panna variegato all' amarena e decorato con ciliegie amarenate

Cream ice cream variegated with black cherry and decorated with black cherry

130 g - 6 pz

- Servire Direttamente dal congelatore

Coppa Stracciatella

COD. BG153

Gelato alla crema variegato al cioccolato

Chocolate variegated ice cream

130 g - 6 pz

- Servire Direttamente dal congelatore

Coppa Nocciola Cioccolato

COD. BG402

Gelato al cioccolato ricoperto con riccioli di cioccolato bianco

Chocolate ice cream covered with white chocolate curls

130 g - 6 pz

- Servire Direttamente dal congelatore

Flute limoncello

COD. BG150

Sorbetto al limone con variegatura al limoncello.

Lemon sorbet with limoncello variegation.

100 g

-

12 pz

-

Servire Direttamente dal congelatore

Ripieno Limone

COD. BG401

Limone intero ripieno di sorbetto al limone

Whole lemon filled with lemon sorbet

900 g

-

10 pz

-

Servire Direttamente dal congelatore

Babà Fragola & Crema Pasticcera

COD. MT4010

Soffice babà con crema pasticcera e crema alla fragola

Soft babà with custard and strawberries

200 g | 3 h | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal congelatore

Babà Nocciola & Crema Pasticcera

COD. MT4012

Soffice babà con crema pasticcera e crema alla gianduia

Soft babà with custard and gianduja cream

200 g | 3 h | 6 pz

2-3 Giorni | Servire Direttamente dal congelatore

Marturano Arte Pasticcera
Sede e Stabilimento
via Campana 252,
Pozzuoli (NA)

+39 081 278 94 87
info@marturanopasticceria.com
www.marturanopasticceria.com